

“ APERITIF DINATOIRE FROID ” : repas complet

Minimum 12 personnes

Proposition 1 : Fr. 26.- / pers.

Salé :

- Petits sandwichs variés
- Tuiles de parmesan (*sans gluten, sans lactose*)
- Toasts à la mousse de thon
- Toasts à la tête de moine
- Petits cakes au chorizo
- Focaccia aux olives noires (*sans lactose*)

Sucré :

- Tranches de cake au chocolat
- Sablés aux noisettes

Proposition 2 : Fr. 26.-/pers.

Salé :

- Plat de crudités avec sauce (*sans gluten, lactose dans sauce*)
- Petits canapés variés (sans gelée)
- Tranches de cake au saumon
- Gougères au gruyère
- Tartelettes aux brocolis
- Sablés au parmesan et olives noires

Sucré :

- Petits cakes au citron
- Sablés au chocolat

Proposition 3 : Fr. 28.-/pers.

Salé :

- Petits sandwichs variés
- Petits canapés variés (sans gelée)
- Petites brochettes de viande séchée et mozzarella(*sans gluten*)
- Tartelettes au pesto et tomates cerises confites
- Billes de cake au saucisson neuchâtelois

Sucré :

Petits cakes au citron

Tartelettes aux noisettes

Proposition 4 : Fr. 30.-/pers.

Salé :

Plat de fromages suisses (*sans gluten*)

Petites miches de pain

Clafoutis aux asperges vertes (*sans gluten*)

Tranches de cake au poulet et estragon

Tartelettes au pesto et tomates confites

Toasts aux crudités

Toasts à la mousse de thon

Toasts au jambon cru

Sucré :

Verrines de mousse au chocolat (*sans gluten, sans lactose sauf déco*)

Petits cakes aux pommes

Proposition 5 : Fr. 31.-/pers.

Salé :

Saucisson neuchâtelois brioché

Verrines de crème de carottes et lait de coco (*sans gluten, sans lactose*)

Tranches de cake aux brocolis et saumon

Toasts à la mousse de truite fumée

Toasts à la tête de moine

Toasts à la ratatouille

Focaccia aux olives noires

Sucré :

Verrines de poires confites avec miel et vanille (*sans gluten, sans lactose*)

Sablés aux noisettes

Proposition 6 : Fr. 33.-/pers.

Salé :

Verrines de roastbeef froid avec sauce tartare (*sans gluten*)

Verrines de crème de betteraves rouges (*sans gluten*)

Verrines de crème de brocolis et chips de lard (*sans gluten, sans lactose*)

Tranches de cake aux asperges vertes et jambon cru

Toasts à la mousse de truite fumée

Toasts aux crudités

Petits choux à la mousse de chèvre frais

Sucré :

Verrines de mousse aux framboises (*sans gluten*)

Petits cakes au citron

Proposition 7 : Fr. 35.-/pers.

Salé :

Plat de crudités avec sauce (*sans gluten, lactose dans sauce*)

Plat de viandes froides suisses

Plat de fromages suisses

Petites miches de pain

Verrines de crème de brocolis et chips de lard (*sans gluten*)

Tuiles de parmesan (*sans gluten, sans lactose*)

Toasts aux courgettes grillées

Sucré :

Verrines de panna cotta et coulis de framboises

Florentins

Proposition 8 : Fr. 36.-/pers.

Salé :

Clafoutis aux asperges vertes et morilles (*sans gluten*)

Verrines de crème de betteraves rouges (*sans gluten*)

Verrines de pâtes – pesto – tomates séchées - mozzarella

Saucisson neuchâtelois brioché

Petits cakes au poulet et estragon

Toasts à la tête de moine

Toasts à la mousse de thon

Toasts à la bresaola

Tartelettes au pesto et tomates cerises confites

Sucré :

Verrines de mousse au chocolat (*sans gluten, sans lactose sauf déco*)

Petits cakes aux pommes

Proposition 9 : Fr. 38.-/pers.

Salé :

Verrines de mousse de truite fumée + toasts

Verrines de roastbeef froid avec sauce tartare (*sans gluten*)

Verrines de crème de patates douces et chips de lard (*sans gluten*)

Tranches de cake aux asperges vertes et morilles

Petits choux à la mousse de saumon

Toasts à la mousse de foie gras et chutney de figues

Toasts à la mousse de chèvre frais

Sablés au parmesan et olives noires

Sucré :

Petits éclairs à la crème pâtissière

Verrines de mousse aux framboises (*sans gluten*)